Cuisinart[MC]

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES

Machine à granités Cuisinart[MC]	SCM-100C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez votre machine à granités, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS avant d'utiliser l'appareil.**
2. **Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le manipuler ou de le nettoyer.**
3. Pour éviter les dangers électriques, n'immergez pas l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
4. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Ne mettez jamais les doigts ou des ustensiles dans l'entonnoir. NE TOUCHEZ JAMAIS au couteau.
5. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé ou après qu'il a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service après-vente le plus près pour le faire examiner, réparer ou régler au besoin.
6. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en présence d'enfants.
7. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
9. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
10. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché et vérifiez qu'il n'y a pas de corps étranger dans l'entonnoir.
11. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabriquant au risque de causer des blessures, des chocs électriques ou des incendies.
12. N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Sinon, un contact pourrait accidentellement le mettre en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.

13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. Gardez les sacs d'emballage en plastique hors de la portée des enfants.
15. Ne mettez pas l'appareil dans le lave-vaisselle.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes 2
À propos du cordon d'alimentation 3
Mise en service 3
Mode d'emploi 3-4
Conseils pratiques..... 4
Pièces..... 5
Caractéristiques de sécurité 5
Nettoyage et entretien..... 6
Recettes 6-9

À PROPOS DU CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre) afin de réduire les risques de choc électrique. Il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si elle n'entre pas dans la prise, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité. Cet appareil est conçu pour une tension nominale de 120 volts; il ne doit pas être utilisé avec un transformateur.

MISE EN SERVICE

1. Déballer l'appareil à granités Cuisinart[MC] avec soin. Sortir toutes les pièces de leur sac en plastique. Vérifier que l'appareil est en bon état et qu'il n'a pas été endommagé en transport. **Ne pas laisser les sacs en plastique à la portée des enfants.**
2. Rincer le bac à glace pilée avec de l'eau et un nettoyant non abrasif, et l'essuyer parfaitement.

MODE D'EMPLOI

1. Placer l'appareil sur une surface plate robuste où il ne risque pas d'être renversé.
2. Vérifier qu'il n'y a pas de corps étrangers dans l'entonnoir avant de brancher l'appareil. ATTENTION : NE PAS TOUCHER AU COUTEAU.

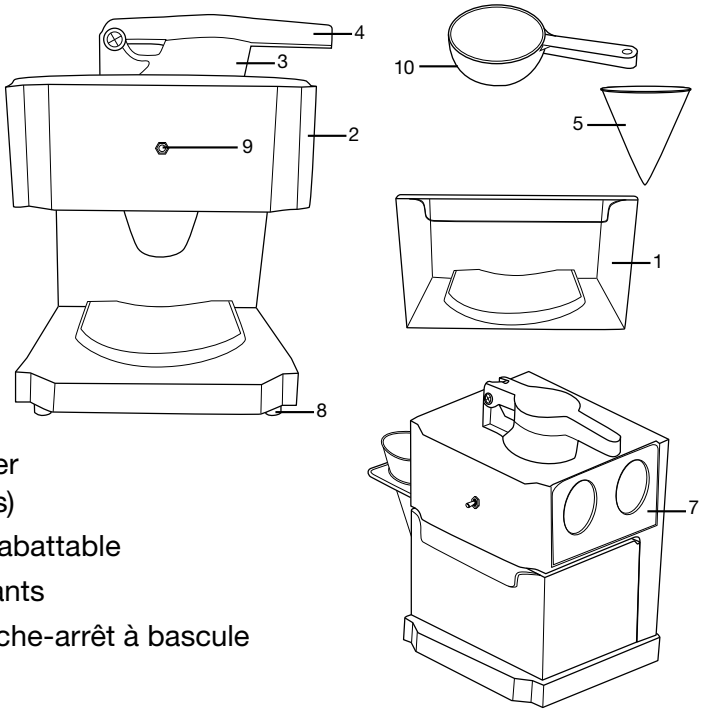
3. Insérer le bac à glace pilée dans le boîtier. Un dispositif de sécurité empêche l'appareil de fonctionner si le bac n'est pas bien placé.
4. Vérifier que l'interrupteur est à la position d'arrêt, puis brancher l'appareil dans une prise électrique.
5. Pour piler des glaçons, laisser tomber 8 à 12 glaçons (selon leur taille et leur forme) dans l'entonnoir. Éviter de trop remplir l'entonnoir, car le dispositif de sécurité empêchera le mécanisme de broyage de fonctionner. NE PAS POUSSER LES GLAÇONS DANS LE MÉCANISME AVEC LES MAINS OU D'AUTRES INSTRUMENTS.
6. Mettre l'interrupteur à la position de marche et appuyer fermement sur le levier pour mettre le mécanisme de broyage en marche.

   REMARQUE : Si un gros glaçon reste coincé dans l'appareil de sorte que le couteau ne peut pas l'atteindre, éteindre l'appareil et le débrancher. Vider le bac à glace pilée, le remettre en position, puis vider de l'eau chaude dans l'entonnoir jusqu'à ce que le glaçon fonde ou se libère. Vider le bac et l'essuyer parfaitement avant de le reposer. Recommencer à mettre des glaçons dans l'entonnoir.
7. La glace pilée s'accumulera en tas dans le bac directement sous le mécanisme de broyage. Il est donc important, lorsque l'on pile plusieurs lots de glaçons successifs, de vider le bac ou d'aplatir le tas de glace (avec la pelle à glace fournie) afin de ne pas nuire au bon fonctionnement du mécanisme de broyage.
8. Quand l'opération est terminée, éteindre l'appareil et le débrancher.
9. Retirer le bac du boîtier et utiliser la pelle pour former les cornets de glace pilée.
10. Arroser la glace pilée d'un filet de sirop (voir les suggestions dans la section de recettes ou créer ses propres variantes).

CONSEILS PRATIQUES

- Il est important d'utiliser des glaçons frais sortis du congélateur, car des glaçons partiellement fondus nuiront au bon fonctionnement de l'appareil. Si un glaçon reste pris dans le mécanisme de broyage, voir la REMARQUE (au point 6 du mode d'emploi) pour savoir comment remédier à la situation.
- On peut se procurer des cornets en papier auprès de Cuisinart en appelant le service après-vente au 1-800-472-7606. On les trouvera aussi chez des fournisseurs de produits pour la cuisine et de produits de papier en ligne.

PIÈCES



1. Bac à glace pilée amovible
2. Boîtier
3. Entonnoir
4. Levier de broyage
5. Cornets en plastique sans BPA (4)
6. Cornets en papier (12) (non montrés)
7. Range-cornets rabattable
8. Pieds antidérapants
9. Interrupteur marche-arrêt à bascule
10. Pelle à glace

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

- Bac à glace amovible avec dispositif de sécurité – Le bac doit absolument être bien placé dans le boîtier pour que le mécanisme de broyage des glaçons fonctionne. Il est ainsi impossible que l'on mette les doigts dans le mécanisme ou que des corps étrangers y pénètrent. Le bac évite aussi que la glace pilée ne se répande tout autour.
- Entonnoir avec dispositif de sécurité – Le levier de broyage doit être abaissé pour que le mécanisme de broyage fonctionne. Il est ainsi impossible que l'on mette les doigts dans l'entonnoir ou que des corps étrangers y pénètrent.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, vérifier que l'appareil est éteint (interrupteur est à la position d'arrêt) et qu'il est débranché.

1. **NE JAMAIS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU ET NE JAMAIS LE METTRE AU LAVE-VAISSELLE.**
2. **ATTENTION :** LE COUTEAU EST TRANCHANT. ÉVITER d'y toucher et ne jamais mettre les doigts dans l'entonnoir pour nettoyer le couteau.
3. Pour nettoyer le mécanisme de broyage, verser de l'eau chaude dans l'entonnoir afin de faire fondre les résidus de glaçon qui pourraient encore se trouver à l'intérieur.
4. Laver le bac, les cornets en plastique et la pelle à glace avec un nettoyant non abrasif et de l'eau ou les mettre dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Essuyer parfaitement.
5. Essuyer le boîtier et le levier de broyage avec un chiffon propre humide.

   Confier toute autre opération d'entretien à un centre de service autorisé.

RECETTES ET SUGGESTIONS

La machine à granités Cuisinart[MC] est un appareil indispensable pour les occasions de tous les jours ou des grands jours. Il pile des glaçons sans effort sur simple abaissement de l'interrupteur. Avec sa capacité de quatre à cinq cornets de glace pilée en moins d'une minute, il est sûr de faire fureur à toute fête.

Il est possible d'acheter des sirops aromatisés dans le commerce, mais on peut aussi en faire en utilisant les recettes et suggestions ci-dessous.

QUELQUES SUGGESTIONS

Verser un filet de n'importe lequel des liquides ci-dessous sur la glace pilée. Un vrai régal!

- Cristaux de saveur pour boissons
- Sirop au chocolat
- Frappé aux fruits
- Jus d'orange
- Jus de raisin

RECETTES DE GRANITÉS

Quelques conseils pratiques

- Certains sirops doivent être préparés d'avance, car il faut les laisser refroidir avant de les utiliser.
- S'assurer que le sirop est parfaitement froid avant de le verser en filet sur la glace pilée.
- Les flacons pressables sont pratiques pour verser le sirop en filet sur la glace pilée.

Granité classique

1 tasse (250 ml) d'eau
2 tasses (500 ml) de sucre blanc
1 sachet de 0,13 oz (3,7 g) de cristaux pour boissons à saveur de fruit sucrés ou non sucrés
24 glaçons

Dans une casserole, faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ébullition et laisser bouillir pendant environ 1 minute. Retirer du feu. Ajouter les cristaux de saveur et remuer jusqu'à ce qu'ils soient dissous. Mettre à refroidir au réfrigérateur et conserver dans un récipient duquel le sirop sera facilement versable. Verser le sirop en filet sur la glace pilée.

Granité sans sucre

3 tasses (750 ml) d'eau
1½ tasse (375 ml) de Splenda[MD] (succédané de sucre)
½ once (15 g) de cristaux de saveur pour jus non sucrés
24 glaçons

Dans une casserole, faire chauffer l'eau et le succédané de sucre jusqu'à ébullition et laisser bouillir pendant environ 1 minute. Retirer du feu. Ajouter les cristaux de saveur et remuer jusqu'à ce qu'ils soient dissous. Mettre à refroidir au réfrigérateur et conserver dans un récipient duquel le sirop sera facilement versable. Verser le sirop en filet sur la glace pilée.

Granité aux fruits frais

½ sac de fruits biologiques frais ou congelés* (fraises, bleuets ou autres)
¼ à ½ tasse (60 à 125 ml) d'édulcorant (nectar d'agave, sirop d'érable ou sirop simple fait de sucre biologique) au goût
24 glaçons

Décongeler les fruits pendant une ou deux heures, puis les transformer au mélangeur jusqu'à consistance lisse. Ajouter l'édulcorant, mélanger et verser en filet sur la glace pilée, au goût.

Granité suret

1¼ tasse (310 ml) d'eau
2 tasses (500 ml) de sucre
2 sachets de 0,13 oz (3,7 g) de cristaux pour boisson non sucrée à saveur de limonade rose
1 sachet de 0,13 oz (3,7 g) de cristaux pour boisson non sucrée à saveur de cerise
24 glaçons

Dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition et laisser bouillir pendant environ 1 minute. Retirer du feu. Ajouter les cristaux de saveur et remuer jusqu'à ce qu'ils soient dissous. Mettre à refroidir au réfrigérateur et conserver dans un récipient duquel le sirop sera facilement versable. Verser le sirop en filet sur la glace pilée.

Granité à saveur de crème glacée

4 onces (115 g) de lait évaporé
2 onces (60 g) de concentré au choix*
24 glaçons

* La banane, la pêche, la vanille, la fraise, le piña colada et la noix de coco sont de bons concentrés pour la saveur de crème glacée. Les saveurs acides sont incompatibles avec le lait évaporé.

Combiner le lait évaporé et le concentré. Verser le mélange en filet sur la glace pilée. REMARQUE : Comme il contient du lait, le mélange doit être conservé au réfrigérateur. Il se conservera pendant quatre à cinq jours.

Granité à saveur de café

2 tasses (500 ml) d'eau
½ tasse (125 ml) de sucre
⅓ tasse (80 ml) de poudre à expresso instantané
1 boîte de 14 oz (398 ml) de lait condensé sucré
24 glaçons

Dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition et laisser bouillir pendant environ 1 minute en remuant souvent. Retirer du feu. Ajouter la poudre à expresso et mélanger au fouet jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement dissoute. Verser dans un bol, laisser refroidir à la température de la pièce, puis réfrigérer. Lorsque le mélange est froid, ajouter le lait condensé et battre au fouet. Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement froid. Verser environ ½ tasse (125 ml) de sirop sur une tasse (250 ml) de glace pilée.

Granité à la vanille et aux petits fruits

6 tasses (1,5 litre) d'eau
3½ tasses (875 ml) de sucre
¼ tasse (60 ml) de sirop de maïs
¾ c. à thé (4 ml) d'extrait de vanille pur
2 lb (900 g) de petits fruits frais (fraises, bleuets, framboises ou mûres) hachés grossièrement, soit l'équivalent d'à peu près 2 tasses (500 ml)
24 glaçons

Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le sucre et le sirop de maïs jusqu'à ébullition et laisser bouillir pendant environ 1 minute en remuant souvent jusqu'à ce que le sucre soit parfaitement dissout. Retirer du feu et laisser refroidir pendant 10 minutes. Ajouter la vanille, remuer. Ajouter les petits fruits, puis transférer le tout dans un mélangeur et réduire en purée. Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement froid. Verser 6 à 8 c. à soupe (90 à 120 ml) du mélange en filet sur la glace pilée.

Granité piña colada

1 tasse (250 ml) d'eau
1 tasse (250 ml) de sucre
½ tasse (125 ml) de lait de coco non sucré (bien agité)
1 ananas frais pelé, évidé et coupé en dés ou en boîte (environ 4 tasses [1 l])
¾ tasse (175 ml) de noix de coco non sucrée râpée et légèrement grillée (facultatif)
24 glaçons

Dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition et laisser bouillir pendant environ 1 minute en remuant souvent jusqu'à ce que le sucre soit parfaitement dissout. Retirer du feu et laisser refroidir à la température de la pièce. Vider le sirop dans le bol d'un mélangeur, ajouter la noix de coco et 3 tasses (750 ml) d'ananas et réduire en purée. Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement froid. Verser 6 à 8 c. à soupe (90 à 120 ml) du mélange en filet sur la glace pilée.

GARANTIE
GARANTIE LIMITÉE DE TROIS ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
SCM-100C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au **1-800-472-7606**. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **www.cuisinart.ca.**

Cuisinart[MC]

Cafetières

Robots culinaires

Grille-pain

Mélangeurs

Batteries de cuisine

Sorbetières

Cuisinart offre une vaste gamme de produits de première qualité afin de vous faciliter la tâche dans la cuisine. Essayez nos appareils de comptoir et batteries de cuisine, et Savor the Good Life[MD].

www.cuisinart.ca

©2014 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

13CC146300

Les marques de commerce ou marques de service de tiers utilisées aux présentes sont les marques de commerce ou marques de service de leurs propriétaires respectifs.

IB-13/426-CAN